

ALEXANDRE PENET

CHAMPAGNE PREMIER CRU A.O.C. ROSÉ EXTRA BRUT



UVAGGIO

50% Pinot Noir, 25% Meunier, 25% Chardonnay.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificato e invecchiato parzialmente in botti di rovere per almeno 8 mesi, poi specialmente assemblato con la réserve perpétuelle, più affinamento di 24 mesi sui lieviti.

ORIGINE DELLE VITI

75% domaine Verzy & Verzenay Grand Cru e 25% Premier Cru Montagne de Reims

DOSAGGIO

Meno di 6g/l.

NOTE DEGUSTATIVE

Premier Cru Rosé Extra Brut è uno champagne di grande equilibrio. Il naso presenta aromi intensi di frutti rossi, pera e spezie, mentre il palato è caratterizzato da freschezza ed equilibrio, rendendo questa cuvée di carattere ideale per un aperitivo goloso!